

(2)

DIALOG(R)File 352:Derwent WPI
(c) 2001 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

007567200

WPI Acc No: 1988-201132/198829

Increasing saltiness of common salt - by adding thaumatin

Patent Assignee: SAN-EI CHEM IND LTD (SANE)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 002

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
JP 63137658	A	19880609	JP 86285226	A	19861128	198829 B
JP 95083690	B2	19950913	JP 86285226	A	19861128	199541

Priority Applications (No Type Date): JP 86285226 A 19861128

Patent Details:

Patent No Kind Lan Pg Main IPC Filing Notes

JP 63137658	A		2		
JP 95083690	B2		2	A23L-001/237	Based on patent JP 63137658

Abstract (Basic): JP 63137658 A

The method includes adding thaumatin to common salt or saline water.

USE/ADVANTAGE - By adding 0.01-0.1% of thaumatin to common salt, the saltiness can be increased.

0/1

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-001/237

International Patent Class (Additional): A23L-001/03; A23L-001/23

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 昭63-137658

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和63年(1988)6月9日

A 23 L 1/237

2104-4B

審査請求 未請求 発明の枚 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 食塩の塩辛度の増加法

⑯ 特 願 昭61-285226

⑰ 出 願 昭61(1986)11月28日

⑱ 発 明 者 中 川 謙 博 大阪府登中市野田町16番4号

⑲ 出 願 人 三栄化学工業株式会社 大阪府登中市三和町1丁目1番11号

明 細 書

1. 発明の名称

食塩の塩辛度の増加法

2. 特許請求の範囲

食塩又はその水溶液にソーマチンを添加することとを特徴とする食塩の塩辛度増加法。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

この発明は食品に係るものであって、食塩の塩辛さの度合を増加させることを目的とする。

〔従来の技術〕

食塩の塩辛さの度合即ち塩辛度を増加させるには、食塩の使用量を増すという方法、含有不純物、例えば塩化マグネシウム、炭酸カルシウム等を除去、精製するという方法及び食鹽を添加するという方法が知られているだけで、それ以外の方法は知られていない。

この発明は、同一量の食塩を使用して、その有する塩辛度を、工業的に有利に増加させることを目的とする。

以下に詳しくこの発明を説明する。

〔発明が解決するための手段〕

この発明は、塩辛度を増加するために増加剤を採用するものであって、それはソーマチンである。ソーマチンの使用量は食塩に対する約1/1000以下量でよい。この範囲において、特に約1/1000～1/10000の範囲が目的にとって有効である。

食塩は、その形態が、固状、溶液状のいずれでもよい。また、他従食品、例えば、食物、医薬品、その他の食品であって、食塩を含有するものに添加してもよい。ソーマチンの使用態様は、食塩が固状の場合は、その表面にソーマチンを吸着させる又は塗布するなど食塩の表面をコーティングする、又は粉体混合してもよい。

ここにこの発明は目的を達し終える。

〔発明の効果〕

ソーマチンは、周知の通り、甘味料の1種であるが、この発明におけるソーマチンの使用量は、甘味料としての使用量にはおよばない。そして塩辛度の増加にのみ寄与する。

特開明63-137658 (2)

さらに、食塩にこの発明におけるソーマチン使用量を添加したものは、塩辛度の増加以外には、何等の感作用ないし、悪性質を示さない。

以下に実施例をもってこのことを詳しく説明する。

実施例 1

精製塩 0.8 % (重量、以下同じ) 溶液にソーマチンを種々濃度に添加したものの塩辛度を官能検査 (男性 5 人、女性 5 人、平均年齢 23 才) により調べた。

なかに比較対照品としては、0.8 % を基準として、0.2 % 刻みの精製塩溶液をかいだ。

その結果は添付の第 1 図に示る。

実施例 2

精製塩 0.5 % 溶液に各種甘味料 (ソーマチン、カゼインナトリウム、砂糖、グリチルリチン、サッカリンナトリウム) を各甘味、或は、味の出ない量である 0.0001 % 添加したものの塩辛度を官能検査 (男 5 人、女 5 人、平均年齢 23 才) により調べた。

その結果は次の通りであった。

各試料添加による精製塩の塩辛度の変化

試 料	添加濃度 (%)	パネ ル 数						
		0.5	0.475	0.45	0.425	0.4	0.375	0.35
ソーマチン	0	0	2	3	4	1	0	
カゼインナトリウム	10	0	0	0	0	0	0	
砂 糖	10	0	0	0	0	0	0	
グリチルリチン	10	0	0	0	0	0	0	
サッカリンナトリウム	10	0	0	0	0	0	0	

各試料を添加した食塩溶液の塩辛度が標準精製塩溶液の何%濃度に相当するかを評価しパネル数で示した。

ソーマチン以外の物質は何等、塩辛度の増加に寄与しなかった。

4 図面の簡単な説明

図面は、ソーマチン添加による塩辛度の変化を示すグラフである。

特許出願人

三栄化学工業株式会社

